

CRIANZA 2022

“El clasicismo frutal del Tempranillo de la Sonsierra. Frutal y aromático, elegante y fresco, de tanino dulce, aterciopelado, que se muestra complejo y equilibrado”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	Vinédos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Labastida. DO. Calificada Rioja.
viñedo	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
rendimiento	31 Hl./ Ha.
vendimia	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que están en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: 20 septiembre 2022
variedades	Tempranillo 100%
elaboración y envejecimiento	VINIFICACIÓN: Tradicional con despalillado 100%. Fermentación controlada entre 26°C y 28°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Maceración con hollejos durante 18 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los nueve últimos días. ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos. Trasiegos regulares cada 6 meses.

